



BROCCOLI SOUFFLÉ MIT TOMATENSAUCE



QimiQ VORTEILE

- Gelingsicher
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS SOUFFLÉ

| | |
|---------------|-----------------------------|
| 750 g | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| 1000 g | Broccoli |
| 5 | Ei(er) |
| 25 g | Stärke, z.B. Maizena |
| | Muskatnuss, gerieben |
| | Salz und Pfeffer |
| | Paniermehl, für die Form |
| | Butter, für die Form |

FÜR DIE SAUCE

| | |
|---------------|----------------------------|
| 1000 g | Passierte Tomaten |
| 80 g | Schalotte(n), fein gehackt |
| 60 ml | Pflanzenöl |
| | Knoblauch, fein gehackt |
| 2 TL | Zucker |
| 2 TL | Balsamico Essig |
| | Salz und Pfeffer |
| | Basilikum |

ZUBEREITUNG

1. Broccoli in Salzwasser weichkochen, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
3. Für das Soufflé: QimiQ Classic, Eier, Maizena, Muskatnuss, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer pürieren.
4. Zehn Auflaufförmchen oder Kaffeetassen mit Butter ausstreichen und mit Paniermehl bestreuen. Die Broccolimasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen im Wasserbad ca. 25 Minuten garen.
5. Für die Sauce: die Schalotten in Öl glasig andünsten, Knoblauch, Zucker und Balsamico-Essig dazugeben und 2 Minuten weiter dünsten.
6. Passierte Tomatenwürfel und Basilikum dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 10 Minuten bei geringer Hitze fertig dünsten. Sauce mit einem Stabmixer pürieren.
7. Broccoli Soufflé mit Tomatensauce und Basilikumblättern garniert servieren.